

6 QT. VERSATILITY™ COOKER

Instruction Manual

Register this and other Focus Products Group International products through our website: **www.registerfocus.com.**
Product registration is not required to activate warranty.

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

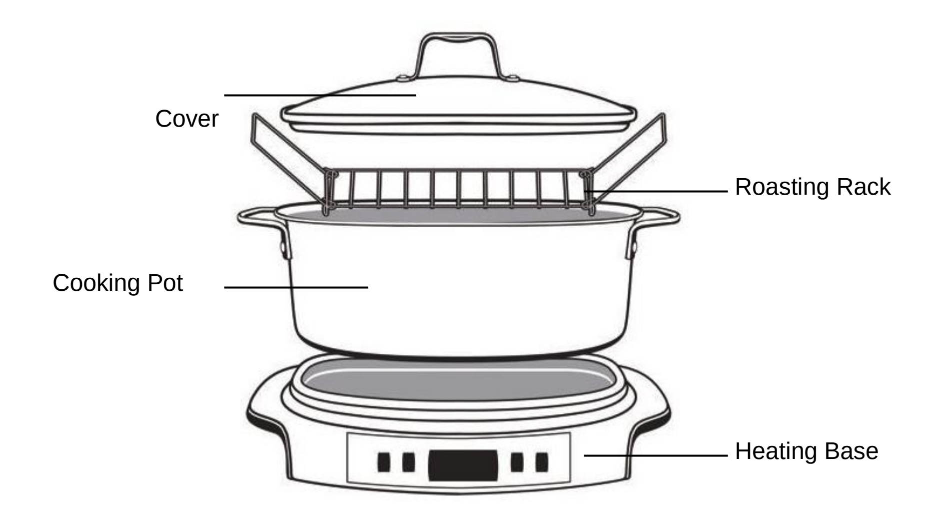


To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Accessory parts may be contained within the packaging material.

Before using, wash the cooking pot, cover, and roasting rack as directed in the "Cleaning your 6 Qt. Versatility™ Cooker" section of this manual. Wipe the non-stick finish of the slow cooker heating base with a damp cloth and dry.



USING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER



To Use as a Slow Cooker:

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface away from any edge.
2. Place foods into cooking pot, cover and place cooking pot onto heating base. If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, place cooking pot directly on range top over medium heat. After foods are browned or cooked, transfer cooking pot to heating base. **NOTE**: Use only plastic, rubber, wooden, or non-metal cooking tools in the cooking pot. Use of metal cooking tools will scratch the non-stick surface.
3. Attach cord to base, then plug cord into a 120 volt, AC electric outlet **only.** The heating base will beep when plugged in. Nothing will show on the display until the "POWER" button is pressed.
4. Press the "POWER" button. "SEL" will be displayed and "LO" temperature setting is indicated with a flashing light. If you do not select a setting within 5 seconds, the slow cooker will default to "LO," 9 hours.
5. Press "TEMP" to select "HI," "LO," keep warm "WM" or "Griddle" setting. **Note:** Only "HI" or "LO" settings are available for programmed cooking times. Any time the "TEMP" button is pressed, the time will reset to the default for that setting; "LO," 9 hours and "HI," 5 hours.

6. Press “TIME” button to scroll up to desired cooking time. You cannot program the Versatility™ Slow Cooker to cook for longer than 12 hours. **Note:** The time can be cycled from 1-12 hours. The clock starts at the default time; press the “TIME” button past 12 hours to cycle to 1 hour.
   - The timer, once set, will count down in minutes. If the “TIME” button is pressed at any point, the time will cycle up to the next whole hour, and then will increase in 1 hour increments.
7. Press “COOK” to start the cooking cycle. If “COOK” hasn’t been pressed within 5 seconds, the base will beep 5 times, indicating that it has begun the cooking cycle. When the cooking cycle is completed, the program will shift to the keep warm “WM” setting and timer will count up from zero showing the elapsed time on warm. **Note:** The keep warm “WM” setting will automatically shut off after 24 hours of heating.
8. Press the “POWER” button to turn the appliance off. Pressing “POWER” at any point in any cooking cycle, or keep warm “WM,” will turn the appliance off. All settings will then be reset back to default when power is turned back on. No previous settings are saved when the 6 Qt. Versatility™ Cooker is powered off.
9. Slow cooker base offers heat settings of keep warm “WM,” “LO,” “HI,” and “GRIDDLE.” “WM” should only be used to keep cooked foods warm for serving, whereas “LO” and “HI” are to be used for actual cooking of foods. **NOTE:** DO NOT USE THE KEEP WARM “WM” SETTING FOR ACTUAL COOKING OF RAW FOODS AS THE SLOW COOKER WILL NOT GET HOT ENOUGH TO COOK FOODS. DO NOT USE THE GRIDDLE SETTING FOR SLOW COOKING AS OVERCOOKING WILL OCCUR.
10. Select heat setting and cook food for recommended time as given in recipe or the temperature guide below. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 7 to 10 hours of cooking at “LO,” or 4 to 6 hours of cooking at “HI.” Meats will become most tender when cooked for the longer time at the lower heat setting. Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients.

To Use as a Griddle:

The heating base can be used as a light duty griddle.

1. Press the “TEMP” button until “GRIDDLE” is selected. Press the “COOK” button to start the griddle, or wait 5 seconds, and the base will beep 5 times, indicating that the “GRIDDLE” setting has been selected and the griddle has started heating. For best results, preheat base for about 8 - 10 minutes, then cook foods to desired doneness. Please refer to the “Temperature Guide” below. The heating base will perform only as a light duty griddle. “GRIDDLE” setting should NEVER be used as a slow cooker setting.
2. When food is done cooking, press “POWER” to turn the appliance off. Unplug the cord from the outlet, and allow to cool completely. Follow cleaning instructions in the “Cleaning Your 6 Qt. Versatility™ Cooker” section of this manual.
   Note: The timer cannot be used on this setting, and will not shift to keep warm “WM” at any point. The griddle will remain on indefinitely until “POWER” is pressed, or the appliance is unplugged.

Do not strike utensils against vessel or cover rim. Glass cover may shatter as a result.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

Care and Use for Insulated Carrying Bag (if included):

- Food should not be kept in the insulated carrying bag for more than 2 hours to avoid food spoilage.
- Do not overfill cooking vessel to avoid spilling.
- When removing the cover from heated foods, use care as condensation may have formed on the underside.
- Insulated carrying bag must be completely zipped and carried level to help reduce leaking or spilling.
- Do not put carrying bag in any oven.
- Do not plug appliance into an electrical outlet while the slow cooker is still in the carrying bag.

To Use:

1. Unzip insulated carrying bag and open. Position interior straps with one to the front and one to the back.
2. Remove cord from slow cooker heating base, fold and place in carrying bag behind back strap. Don't forget to include the cord.
3. Place heating base in carrying bag, cooking vessel on base, and slow cooker glass cover on top.
4. To secure, carefully lift the back strap over the slow cooker cover, being sure to go through the cover handle. Bring front strap up, insert clip in notch of back strap, securing slow cooker in carrying bag.
5. Zip bag closed. Bring exterior handles around bag and secure with Velcro strap.

TEMPERATURE GUIDE

Be sure to cook foods to recommended food-safe temperatures. Always check with a meat thermometer to ensure that the center is cooked completely.

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

HELPFUL HINTS

- **Adapting Recipes to Slow Cooking:** Many of your favorite oven and range top recipes can be adapted to slow cooking with a few minor changes. Here are some important points to remember:

  Amount of Liquid: Because little moisture evaporates during slow cooking, reduce amount of liquid in your recipe by one-half (1 cup of liquid is enough for most recipes). For soup recipes, add all ingredients except water or broth to vessel; add only enough liquid to cover ingredients.

  Amount of Seasoning: Reduce amount of seasoning in proportion to reduced amount of liquid. Use whole or leaf herbs and spices rather than crushed or ground.

  Slow Cooking Meat: Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat before slow cooking if desired. Meat can be browned in the cooking pot on top of the range before slow cooking.

  Slow Cooking Vegetables: Add partially frozen vegetables, Chinese vegetables and fresh mushrooms during the last hour of cooking. Strong-flavored vegetables such as spinach, eggplant, okra and collard greens should be precooked before adding to cooker. The amount of onion normally used in your recipe should be reduced because its flavor gets stronger during cooking. In most cases, fresh vegetables take longer to cook than meats because liquid simmers rather than boils.

  Slow Cooking Raw Meats and Vegetables: Most raw meat and vegetable combinations need at least 4 to 6 hours of cooking at "HI" or 7 to 10 hours at "LO."

  Slow Cooking Fish and Seafood: Fresh or thawed seafood and fish fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving and cook at "HI."

  Slow Cooking Milk, Sweet or Sour Cream and Cheese: Because milk, sour or sweet cream and cheese break down during long hours of cooking, add these ingredients just before serving or substitute undiluted condensed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than aged cheese.`

  Rice and Pasta: Rice and pasta may either be cooked separately, or added uncooked during last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there is at least 1 to 1½ cups of liquid in vessel and heat is set at "LO" or higher.

  Dumplings: Dumplings may be cooked in broth or gravy at "HI." Drop by spoonfuls on simmering broth or gravy. Cook covered for 30 minutes.

  Thickening Juices for Gravies and Sauces: To thicken juices for gravies and sauces, add 2 to 3 tablespoons of quick cooking tapioca at start, or thicken after cooking by adding a smooth paste made of 2 to 4 tablespoons cornstarch or flour and ¼ cup cold water. Bring to a boil at "HI." Solid foods may be removed first.
- **Don't Remove Cover During Cooking:** To retain heat, moisture and food flavor, don't remove cover during cooking unless necessary for adding additional ingredients.
- **Using Cooking Tools on Non-Stick Finish:** The following types of cooking tools may be used on the non-stick finish: plastic, rubber or wooden. Do not use sharp edged metal cooking tools (forks, knives, mashers) as these could scratch the non-stick finish.
- **Using Cooking pot on Top of Range:** The cooking pot (without heating base) can be used for range top cooking. Place vessel on large range unit. Use medium to low heat. The use of low to medium heat will prevent foods from overcooking, reduce spattering and help retain natural juices. Do not use high heat except for bringing liquids to a boil. If cooking on a gas range, do not let flame extend up side of cooking pot. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING POT AND COVER ON RANGE UNIT.

- **Cooking Meats:** When cooking meats, preheat empty cooking pot over medium to medium-low heat for 2 to 3 minutes or until a drop of water sizzles in cooking pot. To prevent sticking of lean meats, you may wish to add a small amount of cooking oil. Add meat and brown as desired. Cover cooking pot and reduce heat to low for cooking on range top OR transfer cooking pot to heating base and cook at desired setting. The shortest cooking time will be at "HI."
- **Using Cooking Pot in Oven:** The cooking pot (without heating base) can be used in a conventional or convection oven up to preheated temperatures of 350°F/177°C. Cooking pot may be covered with aluminum foil for oven use. ALWAYS USE OVEN MITTS WHEN USING COOKING POT IN OVEN.
- DO NOT USE THE COOKING POT IN A MICROWAVE OVEN, OVER A CAMPFIRE OR UNDER AN OVEN BROILER UNIT TO PREVENT DAMAGE TO THE COOKING POT OR OVEN.
- **Using a Roasting Rack:** Your slow cooker includes a small wire rack for roasting meats and poultry. To use the rack, simply place into bottom of cooking pot and place roast, chicken, or ham onto rack. Add a small amount of liquid to cooking pot before cooking. If you wish, the meat can be browned in cooking pot on top of range before roasting. The rack can also be used for steaming fresh vegetables such as broccoli and corn-on-the-cob. Add 1 cup of water to cooking pot to steam vegetables. Cook on top of range over medium to medium-low heat or on heating base at "HI" to desired doneness.
- **Bread, Cakes & Desserts:** Use an 8 x 4-inch or a 9 x 5-inch loaf pan. Place the roasting rack in the pan before placing the loaf pan. **Check to ensure that your pan fits completely into the cooking pot before mixing any ingredients.** To prevent condensation from dripping onto food while baking, place double layer of paper toweling and single layer of aluminum foil across top of cooking pot. Cover and bake according to recipe.

CLEANING YOUR 6 QT. VERSATILITY™ COOKER

1. Press "POWER" to turn the appliance off. Unplug the cord from the outlet and allow the entire appliance (base, cooking pot, rack, cover) to cool completely before cleaning. Set the cooking pot and cover on a dry, heat-protective surface for gradual cooling. **NOTE: Do not run cold water over hot glass cover as it may crack or shatter if cooled suddenly.**
2. Wipe heating base and cord with a damp cloth.
3. The cooking pot, rack, and glass cover may be washed using warm, soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. If dishwasher cleaning, avoid contact between pieces to prevent damage. Do not use metal scouring pads or cleansers as damage can occur. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm, soapy water, rinse and dry.

Cleaning Heating Base: Always unplug cord from electrical outlet and allow base to cool completely before cleaning. With a spoon or baster, remove any fat or grease that has collected on the griddle surface. Wipe oil residue from base with paper towel. Wipe non-stick finish with a damp, soapy dishcloth or nylon-scouring pad recommended for non-stick finishes. Clean finish thoroughly, wiping base several times with a clean, damp cloth to remove soap residue.

If a tacky oil film forms on the non-stick finish of base, wipe with a dry cloth to remove. If this residue is not removed, it will adhere to the finish when reheated and become impossible to remove.

This appliance has no user serviceable parts.

Beef Vegetable Soup

1½ lbs. Beef soup bones or 1 pound beef short ribs
1½ qt. Water
1 tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
2 Carrots, chopped
2 Ribs celery, chopped
2 Potatoes, peeled and chopped
1 Small onion, chopped
1 Bay leaf
1 16 oz Can whole tomatoes, undrained

1. Place soup bone, water, salt, pepper, carrots, celery, potatoes, onion and bay leaf into cooking pot. Cover and slow cook at "LO" for 6 to 7 hours.
2. Remove soup bone and cool slightly. Remove meat from bones and return to soup with tomatoes. Cover and slow cook an additional hour. Noodles or barley may be added, if desired.

Herb Pork Roast

1 tsp. Salt
1 tsp. Thyme
½ tsp. Sage
½ tsp. Ground cloves
1 tsp. Grated lemon peel
4-5 lbs. Pork roast, boneless or bone-in
4 Large cloves garlic, quartered
2 tbsp. Water, optional
2 tbsp. Cornstarch, optional

1. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub into pork roast. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces.
2. Place roast in cooking pot. Cover and cook at "LO" for 7 to 9 hours or at "HI" for 4 to 5 hours. Insert meat thermometer into roast to ensure internal temperature is 170°F/77°C or higher before serving. Allow roast to stand 10-15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy, if desired. Dissolve 2 tablespoons cornstarch in 2 tablespoons water. Stir slowly into juices until thickened at "HI."

Pepper Steak

1½ lbs Round steak, cut into thin strips
1 Clove garlic, minced
1 cup Chopped onion
½ tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
¼ tsp. Ginger
1 tsp. Sugar
½ cup Soy sauce
1 Large green pepper, cut into thin strips
4 Tomatoes, cut into eighths, or 1 1-pound can whole tomatoes, undrained
1 lb. Can bean sprouts, drained
1 tbsp. Cornstarch
½ cup Cold water

1. Brown steak in cooking pot on range unit over medium heat. Transfer cooking pot to heating base using hot pads.
2. In a small bowl, combine garlic, onion, salt, pepper, ginger, sugar and soy sauce. Pour over steak. Cover and slow cook at "LO" for 6 to 8 hours or "HI" for 4 to 5 hours.
3. Add green peppers, tomatoes, and bean sprouts, stir to blend. Slow cook an additional hour. Just before serving, increase heat to "HI." Combine cornstarch and water. Gradually add to pepper steak, stirring until thickened. Reduce to keep warm ("WM") for serving.

Corned Beef and Cabbage

3 - 4 lb. Corned beef brisket
1 Medium onion, sliced
½ tsp. Celery seed
½ tsp. Mustard seed
1 Clove garlic, minced
1 Bay leaf
Water
1 Small head cabbage, cut into wedges

1. Place brisket with liquid and spices from package in cooking pot. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket (about 4 cups). Cover and cook at “LO” for 7 to 9 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at “LO.” Discard cooking liquid and spices.

Hearty Chicken Noodle Soup

2 lbs. Chicken parts, skinned if desired
5 cups Water
1 Medium onion, chopped
4 Carrots, cut into ½-inch pieces
4 Ribs celery, cut into ½-inch pieces
1 16 oz. Can whole tomatoes, cut up
1 tbsp. Instant chicken bouillon
1 tbsp. Minced parsley
1 tsp. Salt
½ tsp. Dried rosemary
¼ tsp. Pepper
1 cup Uncooked fine egg noodles

1. Combine all ingredients, except egg noodles, in cooking pot. Cover and cook at “LO” for 6 to 8 hours or at “HI” for 3 to 4 hours or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from cooking pot and set aside to cool slightly. Increase heat to “HI” and add noodles, stirring to blend. Cover and continue to cook for 30 minutes.
3. Meanwhile, remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to cooking pot to heat as noodles finish cooking. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving.

Chili

1½ lbs. Ground beef
1 cup Onion, chopped
1 cup Green pepper, chopped
1 Clove garlic, minced
1 28 oz. Can whole tomatoes, undrained
1 16 oz Can kidney beans, undrained
1½ tbsp. Chili powder
1 tsp. Salt
1 tsp. Ground cumin
½ tsp. Pepper

1. Brown ground beef with onion and green pepper in cooking pot over medium heat of range unit. Remove excess grease.
2. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add remaining ingredients, stir to blend. Cover and slow cook at “LO” for 7 to 8 hours. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving.

Fish Chowder

2 lbs. Fresh or frozen fish fillets (haddock, perch, cod, flounder)
2 tbsp. Lemon juice
4 Slices bacon
1 cup Chopped onion
¼ cup Diced celery
4 Medium potatoes, cut into cubes
4 cups Hot water
1 16 oz Can stewed tomatoes
1 cup Diced carrots
2 tsp. Salt
¼ tsp. Pepper
1 tbsp. Worcestershire sauce
2 tbsp. Dry sherry, optional

1. Cut fish into chunks and remove bones. Sprinkle with lemon juice. Cover and refrigerate.
2. Fry bacon in cooking pot on range top over medium heat until crispy. Drain on paper towel, crumble and set aside.
3. Sauté onion and celery in bacon drippings until brown. Transfer cooking pot to heating base using hot pads. Add potatoes, water, tomatoes, carrots, salt and pepper to cooking pot. Stir to combine. Cover and cook at “LO” for 4 to 5 hours or at “HI” for 2 to 3 hours.
4. Drain lemon juice from fish. Add fish, Worcestershire sauce and sherry to cooking pot. Simmer for 1 hour or until fish flakes easily with fork. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving. Garnish with crumbled bacon.

German Beef Stew

1½ lbs. Beef chuck, cut into 2-inch cubes
2 tbsp. Flour
½ tsp. Celery salt
¼ tsp. Garlic powder
½ tsp. Ground ginger
¼ tsp. Pepper
1 lb. Can whole tomatoes, undrained
2 cups Thinly sliced carrots
¼ cup Sherry cooking wine
¼ cup Dark molasses
¼ cup Raisins

1. Place beef in cooking pot. In a small bowl, combine flour, celery salt, garlic powder, ground ginger and pepper. Sprinkle over beef.
2. In a bowl, combine tomatoes, carrots, wine and molasses. Pour over beef.
3. Cover and place cooking pot on base. Simmer at “LO” for 6 to 8 hours. Add raisins 30 minutes before serving. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving. Serve over hot cooked noodles.

Cheese Curried Entree

2 10 oz. Packages frozen chopped broccoli, partially thawed
3 cups (¾ pound) diced cooked ham, turkey or chicken
1 - 11 oz Can condensed cheddar cheese soup
1 cup Water
½ cup Salad dressing or mayonnaise
¼ cup Finely chopped onion
1 tbsp. Lemon juice
½ tsp. Curry powder

1. Place broccoli evenly in bottom of cooking pot. Add ham, turkey or chicken.
2. Combine soup, water, mayonnaise, onion, lemon juice and curry powder in small mixing bowl; stir to blend. Pour soup mixture into cooking pot.
3. Place cooking pot on base, cover and simmer at “HI” for 2 hours or “LO” for 3 to 4 hours; or until broccoli is fork tender. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving. Serve over toast or hot biscuits.

Country Ribs with Apples ‘N Kraut

3 lbs. Lean country-style pork ribs, trimmed of any excess fat
Salt and pepper
1 16 oz Can sauerkraut, undrained
1 Medium onion, thinly sliced and separated into rings
1 8 oz Can mushrooms stems and pieces, drained
1 Large or 2 small apples, cored and cut into wedges
¼ cup Brown sugar
½ tsp. Celery seed

1. Preheat cooking pot on electric or gas range top heating unit over medium heat. Add ribs in batches to brown. Season with salt and pepper.
2. Return all ribs to cooking pot. Layer sauerkraut, onion, mushrooms, apple wedges and brown sugar over ribs. Sprinkle with celery seed.
3. Place cooking pot on base, cover and cook at “LO” for 7 to 9 hours or at “HI” for 3 to 4 hours until meat is tender. Reduce heat to keep warm (“WM”) for serving.

Carrot Cake

2 cups Flour
2 cups Sugar
1 tsp. Baking soda
1 tsp. Salt
1 cup Vegetable oil
4 Eggs
3 cups Grated carrots
1 tsp. Cinnamon

1. Grease bottom only of a 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking pot on base and preheat at “HI” while mixing ingredients.
2. In mixing bowl, sift flour, sugar, baking soda and salt. Add vegetable oil and stir until ingredients are moistened. Add eggs one at a time, beating well after each egg is added. Stir in grated carrots and cinnamon until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking pot.
3. Cover and bake at “HI” for 2 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of cake. If cake tester comes out clean, cake is done. If batter clings to cake tester, continue baking in 15-minute intervals. Remove cake from pan and cool on rack. Frost with softened cream cheese, if desired. Makes a 1½-pound cake.

Cranberry Nut Bread

2 cups (8-ounces) fresh or frozen cranberries
½ cup Walnuts
2 cups Flour
1 cup Sugar
1½ tsp. Baking powder
½ tsp. Baking soda
½ tsp. Salt
6 tbsp. Butter or margarine
1 Egg
1 tbsp. Grated orange peel
½ cup Orange juice

1. Grease 9 x 5-inch or 8 x 4-inch loaf pan with solid hydrogenated shortening. Dust with flour and shake out excess. Set covered cooking pot on base and preheat at “HI” while mixing ingredients.
2. Grind cranberries and walnuts with coarse blade of food chopper. In a large mixing bowl, combine flour, sugar, baking powder, baking soda and salt. Cut in butter or margarine to form a coarse mixture. Make an indentation in mixture and add egg, orange peel and orange juice. Beat only until lumps disappear. Add chopped cranberries and walnuts. Stir until evenly mixed. Pour batter into pan. Place pan in cooking pot.
3. Cover and bake at “HI” for 3 hours. Do not remove cover during this time. To test for doneness at end of recommended baking time, insert a metal cake tester in several places including center of bread. If cake tester comes out clean, bread is done. If batter clings to cake tester, continue baking for 15-minute intervals. Remove bread from pan and cool on rack. Makes a 1½-pound loaf.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________

L5800B 04/15 West Bend®, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
Printed in China



MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)

Mode d'Emploi



Veuillez enregistrer cet appareil ainsi que vos autres produits Focus Products Group International sur notre site Internet: **www.registerfocus.com**
L'enregistrement d'un produit n'est pas exigé pour activer la garantie.

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

⚠ MISE EN GARDE

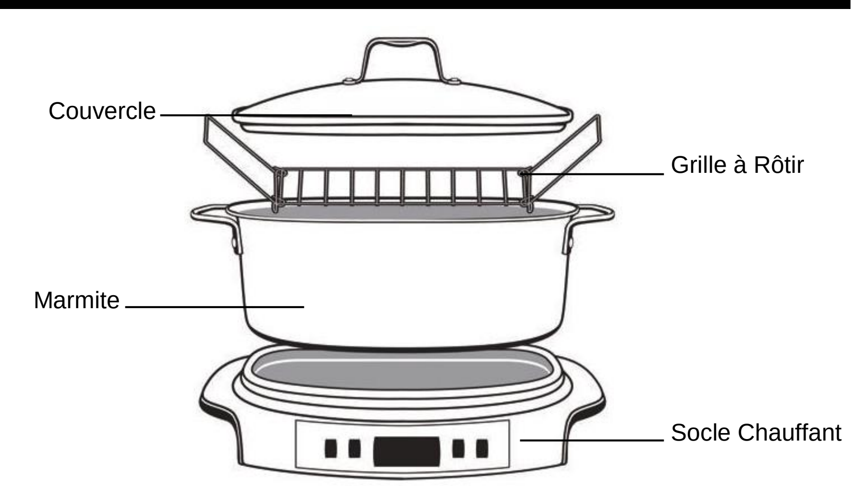
Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l’appareil du secteur lorsque vous ne l’utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu’avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire en cas d’utilisation d’un appareil par des enfants ou en présence d’enfants.
- N’utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l’appareil a dysfonctionné ou s’il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation des accessoires non recommandés par Focus Products Group International risque de provoquer le feu, la décharge électrique ou la blessure.
- N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l’extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l’appareil sur ou à proximité d’une gazinière chaude ou d’un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d’une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l’huile ou d’autres liquides à haute température.
- Fixez toujours la fiche à l’appareil en premier, avant de brancher la fiche dans la prise secteur. Pour débrancher l’appareil, tournez toute commande sur « OFF » puis retirez la fiche de la prise murale.
- N’utilisez pas l’appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n’immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l’eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Le cordon d’alimentation fourni est court pour réduire les risques qu’une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l’appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s’emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu’il ne pende pas depuis l’extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.

- N’utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s’adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

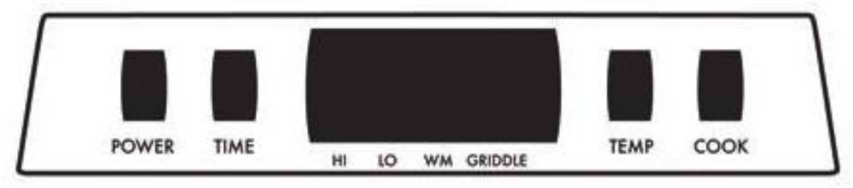
CONSERVEZ CES CONSIGNES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l’emballage attentivement avant de le jeter. Il est possible que l’emballage contienne des accessoires.
Avant la première utilisation, lavez la marmite, le couvercle et la grille à rôtir en suivant les instructions de la section « Nettoyage de Votre Mijoter Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.) » de ce manuel. Essuyez la finition antiadhésive du socle chauffant de la cocotte mijoteuse avant un chiffon humide puis séchez.

UTILISATION DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)



Pour une Utilisation en tant que Mijoteuse:

1. Placez le socle chauffant sur une surface résistante à la chaleur plane et sèche, à l’écart de toute extrémité.
2. Placez les aliments dans la marmite, couvrez-la et placez la marmite sur le socle chauffant. Si vous souhaitez dorer ou précuire des aliments avant de les faire mijoter, placez la cocotte mijoteuse directement sur la gazinière à feu moyen. Une fois que les aliments ont doré ou cuit, transférez la marmite sur le socle chauffant. **REMARQUE:** Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non métalliques dans la marmite. L’utilisation d’ustensiles métalliques risque de rayer la surface antiadhésive.

3. Fixez le cordon d'alimentation au socle, puis branchez le cordon sur une prise secteur 120 volts AC **uniquement.** Le socle chauffant va émettre une sonnerie une fois branché. Rien ne s'affiche à l'écran tant que le bouton « POWER » (marche) n'a pas été enfoncé.
4. Appuyez sur le bouton « POWER » (marche). « SEL » s'affiche et le réglage de température « LO » (faible) est indiqué par une lumière clignotante. Si vous ne sélectionnez aucun réglage au bout de 5 secondes, la cocotte mijoteuse passe au réglage par défaut « LO » (faible), 9 heures.
5. Appuyez sur « TEMP » (température) pour sélectionner le réglage « HI » (élevé), « LO » (faible), maintien au chaud « WM » ou « GRIDDLE » (grille). **Remarque:** Seuls les réglages « HI » (élevé) ou « LO » (faible) sont disponibles pour les temps de cuisson programmés. À chaque fois que vous appuyez sur le bouton « TEMP » (température), la température revient au réglage par défaut; « LO » (faible), 9 heures et « HI » (élevé), 5 heures.
6. Appuyez sur le bouton « TIME » (temps) pour faire défiler les propositions jusqu'au temps de cuisson souhaité. Vous ne pouvez pas programmer la Cocotte mijoteuse Versatility™ pour une cuisson de plus de 12 heures. **Remarque:** La durée peut faire un cycle de 1-12 heures. L'horloge démarre à la durée par défaut; appuyez sur le bouton « TIME » (temps) après 12 heures pour revenir à 1 heure.
   - Le minuteur, une fois réglé, commencera à décompter les minutes. Si vous appuyez sur le bouton « TIME » (temps), quel que soit le moment, le décompte du temps reprendra jusqu'à la prochaine heure complète, puis augmentera par incrémentations d'une heure.
7. Appuyez sur « COOK » (cuisson) pour démarrer le cycle de cuisson. Si vous n'appuyez pas sur le bouton « COOK » (cuisson) au bout d'une durée de 5 secondes, le socle émet 5 bips, indiquant que le cycle de cuisson a commencé. Une fois le cycle de cuisson terminé, le programme passe au réglage de maintien au chaud « WM » et le minuteur commence un décompte à partir de zéro pour indiquer le temps écoulé dans la fonction de maintien au chaud. Remarque: La fonction de maintien au chaud « WM » se désactive automatiquement après 24 heures de chauffe.
8. Appuyez sur le bouton « POWER » (marche) pour mettre l'appareil hors tension. Le fait d'appuyer sur « POWER » (marche) à tout moment pendant le cycle de cuisson, ou sur le bouton de maintien au chaud « WM », mettra l'appareil hors tension. Tous les paramètres seront alors réinitialisés aux paramètres par défaut lorsque l'appareil sera remis sous tension. Aucun paramètre antérieur ne sera conservé lorsque la Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.) sera mise hors tension.
9. Le socle de la cocotte mijoteuse propose des réglages de température qui sont le maintien au chaud « WM », « LO » (faible), « HI » (élevé) et « GRIDDLE » (grille). Le réglage « WM » devrait être utilisé uniquement pour maintenir au chaud des aliments cuits prêts pour le service, tandis que « LO » (faible) et « HI » (élevé) sont censés être utilisés pour véritablement cuire des aliments. **REMARQUE:** N'UTILISEZ PAS LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD « WM » POUR CUIRE DES ALIMENTS CRUS CAR LA COCOTTE MIJOTEUSE NE VA PAS ATTEINDRE UNE TEMPÉRATURE SUFFISAMMENT ÉLEVÉE POUR CUIRE LES ALIMENTS. N'UTILISEZ PAS LE RÉGLAGE GRILLE POUR MIJOTER DES ALIMENTS CAR CEUX-CI SERAIENT TROP CUITS.
10. Sélectionnez le réglage de température puis cuisez les aliments pendant la durée recommandée comme indiqué dans la recette. En règle générale, la plupart des combinaisons de viandes and de légumes ont besoin de 7 à 10 heures de cuisson sur « LO » (faible), ou de 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (élevé). Les viandes deviendront très tendres lorsque vous les cuisinerez pendant la durée la

plus longue sur le réglage de température le plus faible. Évitez de retirer le couvercle pendant que les aliments mijotent car cela allongera la durée de cuisson en raison de la déperdition de chaleur. Retirez le couvercle uniquement lorsque cela se révèle nécessaire pour mélanger de temps en temps ou lorsque vous ajoutez des ingrédients.

Pour une utilisation en tant que Grille de Cuisson:

Le socle chauffant peut être utilisé comme grille de cuisson pour des cuissons légères.

1. Appuyez sur le bouton « TEMP » (température) jusqu'à ce que vous ayez sélectionné « GRIDDLE » (grille). Appuyez sur le bouton « COOK » (cuisson) pour lancer la cuisson sur la grille, ou patientez 5 secondes, et le socle va émettre 5 bips, indiquant que le réglage « GRIDDLE » (grille) a été sélectionné et que la grille a commencé à chauffer. Pour un résultat optimal, laissez le socle préchauffer pendant 8 à 10 minutes, puis cuisez les aliments jusqu'au niveau de cuisson souhaité. Veuillez consulter le « Guide des Températures » ci-dessous. Le socle chauffant se comportera uniquement comme une grille de cuisson pour des usages légers. Le réglage « GRIDDLE » (grille) ne devrait jamais être utilisé comme un réglage pour faire mijoter des aliments.
2. Lorsque la cuisson des aliments est terminée, appuyez sur « POWER » (marche) pour mettre l'appareil hors tension. Débranchez le cordon de la prise secteur, et laissez l'appareil refroidir complètement. Suivez les instructions pour le nettoyage fournies dans la section “Nettoyage de votre Mijoteuse Versatility™ 6 Qt. (5.7Lt.)” de ce manuel.

   Remarque: Le minuteur ne peut pas être utilisé avec ce réglage, et il ne passera à aucun moment à la fonction de maintien au chaud « WM ». La grille demeurera en marche indéfiniment jusqu'à ce que vous appuyez sur « POWER » (marche) ou que vous débranchiez l'appareil.

Ne frappez pas des ustensiles contre la marmite ou sur l'extrémité du couvercle. Le couvercle de verre risque de se briser en conséquence.

- Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
- De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est out à fait normal.

Entretien et Utilisation du Sac de Transport Isolé (si fourni):

- Les aliments ne devraient pas être conservés dans un sac de transport isolé pendant plus de 2 heures afin d'éviter tout gâchis de nourriture.
- Ne remplissez pas trop le récipient de cuisson pour éviter de renverser.
- Lorsque vous retirez le couvercle à partir des aliments chauds, faites preuve de prudence car il est possible que de la condensation se formé sur le dessous.
- Le sac de transport doit être fermé à l'aide de la fermeture éclair et transporté droit afin de réduire les risques de fuites ou de nourriture renversée.
- Ne placez pas el sac de transport au four.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise secteur alors que le faitout se trouve toujours dans le sac de transport.

Utilisation:

1. Ouvrez la fermeture éclair du sac de transport isolé et ouvrez. Positionnez les bandes intérieures en plaçant une bande à l'avant et une bande à l'arrière.
2. Retirez le cordon de la base chauffante du faitout, pliez-le puis placez-le dans le sac de transport derrière la bande arrière. N'oubliez pas d'inclure le cordon.
3. Placez la base chauffante dans le sac de transport, le récipient de cuisson sur la base et le couvercle de verre du faitout au-dessus.

4. Tout en fixant en place, soulevez avec soin la bande par dessus le faitout couvert, en vous assurant de passer à travers de la poignée du couvercle. Soulevez la bande avant, insérez la pince dans l’encoche de la bande arrière, fixant ainsi le faitout à l’intérieur du sac de transport.
5. Fermeture éclair du sac. Faites passer les poignées extérieures autour du sac et fixez-les avec les bandes Velcro.

GUIDE DE TEMPERATURE

Assurez-vous de cuire les aliments aux températures recommandées pour une cuisson sans danger. Vérifiez toujours à l’aide d’un thermomètre à viande pour vous assurer que le centre est complètement cuit.

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140°F/60°C
	A Point	160°F/71°C
	Bien Cuit	170°F/76°C
Porc	Frais	170°F/76°C
	Fumé	160°F/71°C
	En Conserve	140°F/60°C
Agneau		170°F à 180°F/76°C à 82°C
Veau		170°F/76°C
Volaille		180°F/82°C

ASTUCES

- Un grand nombre de vos recettes favorites au four et sur le feu peuvent être adaptées à une cuisson lente moyennant quelques modifications mineures. Voici quelques points importants à ne pas oublier.

  Volume de Liquide: Comme peu de vapeur s’évapore durant une cuisson lente, réduisez de moitié le volume de liquide indiqué dans votre recette (1 tasse de liquide suffit à la plupart des recettes). Pour les recettes de soupe, placez tous les ingrédients sauf l’eau ou le bouillon dans le récipient de cuisson; ajoutez juste assez de liquide pour couvrir les ingrédients.

  Assaisonnement: Réduisez la quantité d’assaisonnement proportionnellement à la réduction du volume de liquide. Utilisez des épices et des fines herbes fraîches entières plutôt que sous forme moulue ou hachée.

  Cuisson Lente des Viandes: Les morceaux de viande moins tendres et moins chers sont mieux adaptés à une cuisson lente que les morceaux de choix. Retirez préalablement l’excédent de gras, au besoin. La viande peut être dorée dans le récipient de cuisson sur la cuisinière, avant de mijoter.

  Cuisson Lente des Légumes: Ajoutez les légumes partiellement surgelés, les légumes chinois et les champignons frais au cours de la dernière heure de cuisson. Les légumes au goût prononcé comme les épinards, l’aubergine, l’okra et les feuilles de chou vert doivent être précuits avant d’être placés dans la mijoteuse. La quantité d’oignon normalement utilisée dans votre recette doit être réduite, car son goût se renforce en cours de cuisson. Dans la plupart des cas, les légumes frais mettent plus longtemps à cuire que les viandes, car le liquide frémit au lieu de bouillir.

Cuisson Lente des Viandes Crues et des Légumes: La plupart des combinaisons viandes crues/légumes nécessitent au moins 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (élevé) ou 7 à 10 heures sur « LO » (faible).
Cuisson Lente du Poisson et des Fruits de Mer: Le poisson et les fruits de mer frais ou surgelés s'émiettent durant de longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir et cuisez sur "HI."
Cuisson Lente du Lait, de Crème et de Fromage: Comme le lait, la crème fraîche et le fromage se décomposent durant de longues heures de cuisson, ajoutez ces ingrédients juste avant de servir ou remplacez-les par des soupes en boîte condensées non diluées ou du lait concentré. Le fromage pasteurisé a tendance à donner de meilleurs résultats que le fromage au lait cru.
Riz et Pâtes: Le riz et les pâtes peuvent être cuits séparément ou ajoutés crus au cours de la dernière heure de cuisson. S'ils sont ajoutés crus, assurez-vous que le récipient contient au moins 1 à 1½ tasse de liquide et que le thermostat est sur « LO » (faible) minimum.
Dumplings: Les dumplings peuvent être cuits dans du bouillon ou une sauce sur « HI » (élevé). Déposez à la cuillère sur le bouillon ou la sauce qui frémit. Faites cuire à couvert pendant 30 minutes.
Épaississement du Jus de Cuisson pour les Sauces: Pour épaissir le jus en une sauce, ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de tapioca à cuisson rapide au départ ou épaississez après cuisson en ajoutant une pâte lisse composée de 2 à 4 cuillères à soupe de maïzena ou de farine diluées dans ¼ tasse d'eau froide. Portez à ébullition sur « HI » (élevé). Les aliments solides pourront être retirés en premier.

- **Ne Retirez pas le Couvercle en Cours de Cuisson:** Pour piéger la chaleur et les arômes et empêcher l'évaporation, ne retirez pas le couvercle en cours de cuisson, sauf nécessité pour ajouter des ingrédients.
- **Utilisation d'ustensiles de Cuisson sur un Revêtement Anti-adhésif:** Les types suivants d'ustensiles de cuisson pourront être utilisés sur le revêtement anti-adhésif: plastique, caoutchouc et bois. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques à bord coupant (fourchettes, couteaux, presse-purée) sous peine de rayer le revêtement.
- **Utilisation de la Marmite sur une Gazinière:** La marmite (sans le socle chauffant) peut être utilisée pour une cuisson sur la gazinière. Placez l'appareil sur un appareil à grand rayon d'action. Utilisez un feu moyen à faible. L'utilisation d'un feu moyen à faible empêchera les aliments de trop cuire, réduira les éclaboussures et aidera à conserver les jus naturels de vos aliments. N'utilisez pas une chaleur élevée sauf pour porter les liquides à ébullition. Si vous cuisinez sur une gazinière à gaz, ne laissez pas la flamme monter le long du côté de la marmite. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA MARMITE SUR UNE GAZINIÈRE.
- **Cuisson des Viandes:** Pendant la cuisson des viandes, préchauffez la marmite vide sur feu moyen à moyen-faible pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'une goutte d'eau frémisse dans la marmite. Pour empêcher les viandes maigres de coller, vous souhaiterez peut-être ajouter une petite quantité d'huile de cuisson. Ajoutez la viande et dorez-la jusqu'à l'obtention du résultat souhaité. Couvrez la marmite et réduisez la chaleur jusqu'à un niveau faible pour la cuisson sur la gazinière OU transférez la marmite vers le socle chauffant et cuisez avec le réglage souhaité. La durée de cuisson la plus courte sera obtenue avec le réglage « HI » (élevé).

- **Utilisation de la Marmite au Four:** La marmite (sans le socle chauffant) peut être utilisée dans au traditionnel ou dans un four à convection jusqu'à des températures de préchauffage de 350°F/177°C. La marmite peut être couverte de papier aluminium pour une utilisation au four. UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS DE CUISINE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA MARMITE DANS LE FOUR. N'UTILISEZ PAS LA MARMITE DANS UN FOUR À MICRO-ONDES, SUR UN FEU DE CAMP OU SOUS UNE RÔTISSOIRE DE FOUR POUR ÉVITER TOUTE DÉTÉRIORATION DE LA MARMITE OU DU FOUR.
- **Utilisation d'une Grille à Rôtir:** Votre cocotte à mijoter inclut une petite grille métallique pour rôtir des viandes et de la volaille. Pour utiliser la grille, placez-la simplement au fond de la marmite, puis placez le rôti, le poulet ou le jambon sur la grille. Ajoutez une petite quantité de liquide à la marmite avant la cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez dorer la viande dans la marmite sur une gazinière avant de la rôtir. La grille peut également être utilisée pour cuire à la vapeur des légumes frais comme des brocolis et du maïs entier. Ajoutez une tasse d'eau à la marmite pour cuire à la vapeur les légumes. Cuisez sur la gazinière sur feu moyen à moyen-faible ou sur le socle chauffant sur « HI » (élevé) jusqu'au niveau de cuisson souhaité.
- **Pain, Gâteaux & Desserts:** Utilisez un moule à pain de 8 x 4 pouces ou un moule à pain de 9 x 5 pouces. Placez la grille à rôtir dans le moule avant de placer le moule à pain. **Vérifiez pour vous assurer que votre moule entre complètement dans la marmite avant de mélanger les ingrédients.** Pour empêcher la condensation de s'écouler sur les aliments pendant la cuisson, placez une double couche de serviettes en papier et une seule couche de papier aluminium à travers le haut de la marmite. Couvrez et cuisez, en suivant la recette.

NETTOYAGE DE VOTRE MIJOTEUSE VERSATILITY™ 6 QT. (5.7LT.)

1. Appuyez sur « POWER » (marche) pour mettre l'appareil hors tension. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez la totalité de l'appareil (socle, marmite, grille, couvercle) refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. Placez la marmite et le couvercle sur une surface résistante à la chaleur sèche pour un refroidissement progressif. **REMARQUE: Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle de verre lorsque celui-ci est chaud car il risque de se fendre ou de se briser s'il est refroidi subitement.**
2. Essuyez le socle chauffant et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide.
3. La marmite, la grille et le couvercle de verre peuvent être lavés à la main avec de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle. En cas de nettoyage au lave-vaisselle, évitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration de celles-ci. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques car cela risque de détériorer l'appareil. Essuyez avec du vinaigre distillé pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts de tartre. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

Nettoyer le Socle Chauffant: Débranchez toujours le cordon électrique de la prise secteur et laissez le socle refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. À l'aide d'une cuiller ou d'un pinceau, retirez tout résidu de matière grasse ou de graisse accumulé à la surface de la grille. Essuyez les résidus d'huile sur le socle à l'aide d'une serviette en papier. Essuyez la finition antiadhésive avec un torchon à vaisselle humidifié avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récuré en nylon

recommandé pour les finitions antiadhésives. Nettoyez méticuleusement la finition, en essuyant le socle plusieurs fois à l'aide d'un torchon propre humide pour éliminer les résidus de savon.

Si une pellicule d'huile poisseuse se forme sur la finition antiadhésive du socle, essuyez avec un chiffon sec pour l'éliminer. Si ce résidu n'est pas éliminé, il adhèrera à la finition lorsqu'il sera réchauffé et il deviendra impossible de l'éliminer.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

Soupe Bœuf-Légumes

1½ livre (.7kg) Os à soupe ou 1 livre (.45kg) de plat de côtes de bœuf
1½ litre Eau
1 c. à thé Sel
¼ c. à thé Poivre
2 Carottes, hachées
2 Côtes de céleri, hachées
2 Pommes de terre, épluchées et hachées
1 Petit oignon, haché
1 Feuille de laurier
1 453 g Boîte de tomates entières, égouttées

1. Placez l'os à soupe, l'eau, le sel, le poivre, les carottes, le céleri, les pommes de terre, l'oignon et la feuille de laurier dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) pendant 6 à 7 heures.
2. Retirez l'os à soupe et laissez légèrement refroidir. Retirez la viande des os et remettez-la dans la soupe avec les tomates. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Si vous le voulez, vous pouvez ajouter des nouilles ou de l'orge.

Rôti de Porc aux Fines Herbes

1 c. à thé Sel
1 c. à thé Thym
½ c. à thé Sauge
½ c. à thé Clous de girofle en poudre
1 c. à thé Zeste de citron râpé
4-5 livres (1.8-2.3kg) Rôti de porc – désossé ou sur l'os
4 Grosses gousses d'ail coupées en 4
2 c. à soupe Eau - facultatif
2 c. à soupe Maïzena, facultative

1. Dans un petit bol, mélangez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et le zeste de citron. Frottez le rôti de porc avec ce mélange. Piquez d'ail le rôti en 16 endroits.
2. Placez le rôti dans le récipient de cuisson. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) de 7 à 9 heures ou sur « HI » (élevé) pendant 4 à 5 heures. Insérez un thermomètre à viande dans le rôti pour vous assurer que la température interne est de 170 °F/77 °C minimum avant de servir. Laissez reposer le rôti de 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Retirez les morceaux d'ail. Si vous le désirez, vous pouvez épaissir le jus de cuisson. Diluez 2 cuillères à soupe de maïzena dans 2 cuillères à soupe d'eau. Mélangez lentement dans le jus de cuisson jusqu'à épaississement sur « HI » (élevé).

Steak au Poivre

1½ livre (.7kg) Bifteck de ronde, coupé en fines lanières
1 Gousse d'ail haché
1 tasse Oignon haché
½ c. à thé Sel
¼ c. à thé Poivre
¼ c. à thé Gingembre
1 c. à thé Sucre
½ tasse Sauce soja
1 Gros poivron vert, coupé en fines lanières
4 Tomates, coupées en huitièmes ou une boîte de tomates entières d'une livre, non égouttées
1 livre (.5kg) Boîte de germes de soja, égouttés
1 c. à soupe Maïzena
½ tasse Eau froide

1. Faites dorer le steak dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques.
2. Dans un petit bol, combinez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le gingembre, le sucre et la sauce soja. Versez sur le steak. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) de 6 à 8 heures ou sur « HI » (élevé) de 4 à 5 heures.
3. Ajoutez le poivron vert, les tomates et les germes de soja, puis mélangez. Couvrez et faites mijoter une heure supplémentaire. Juste avant de servir, montez le feu à « HI » (élevé). Combinez la maïzena et l'eau. Ajoutez progressivement au steak au poivre, en mélangeant jusqu'à épaississement. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.

Pot-au-Feu de Bœuf Sale

3 - 4 livres (1.4-1.8kg) Poitrine de bœuf salé
1 Oignon moyen haché
½ c. à thé Graines de céleri
½ c. à thé Graines de moutarde
1 Gousse d'ail, émincée
1 Feuille de laurier Eau
1 Petit chou pommé, coupé en quartiers

1. Placez la poitrine, le liquide et les épices du paquet dans le récipient de cuisson. Ajoutez l'oignon, les graines de céleri, les graines de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir la poitrine (4 tasses environ). Couvrez et laissez cuire sur « LO » (faible) pendant 7 à 9 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se détache à la fourchette.
2. Durant la dernière heure de cuisson, ajoutez les quartiers de chou et continuez la cuisson sur « LO » (faible). Jetez le liquide de cuisson et les épices.

Soupe Consistante au Poulet et aux Nouilles

2 livres (.9kg) Morceaux de poulet - sans la peau si désiré
5 tasses Eau
1 Oignon moyen haché
4 Carottes en dés de 1 cm
4 Côtes de céleri en dés de 1 cm
1 453 g Boîte de tomates entières, hachées
1 c. à soupe Bouillon de poulet instantané
1 c. à soupe Persil haché
1 c. à thé Sel
½ c. à thé Romarin sec
¼ c. à thé Poivre
1 tasse Nouilles aux œufs fines crues

1. Mélangez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs, dans la mijoteuse. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) pendant 6 à 8 heures ou sur « HI » (élevé) pendant 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet du récipient et mettez-les de côté pour les laisser légèrement refroidir. Montez le feu à « HI » (élevé) et ajoutez les nouilles, en mélangeant. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez la chair en petits morceaux. Remettez la viande dans le récipient de cuisson pour chauffer pendant que les nouilles finissent de cuire. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.

Chili

1½ livre (.7kg) Bœuf haché
1 tasse Oignon, haché
1 tasse Poivron vert, haché
1 Gousse d'ail haché
1 793 g Boîte de tomates entières, égouttées
1 453 g Boîte de haricots en grains, non égouttés
1½ c. à soupe Chili en poudre
1 c. à thé Sel
1 c. à thé Cumin en poudre
½ c. à thé Poivre

1. Faites dorer le bœuf haché avec l'oignon et le poivron vert dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière). Égouttez l'excès de graisse.
2. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les ingrédients restants; mélangez. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) pendant 7 à 8 heures. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service.

Chaudrée de Poisson

2 livres (.9kg) Filets de poisson frais ou surgelés (haddock, perche, morue, limande-sole)
2 c. à soupe Jus de citron
4 Tranches de bacon
1 tasse Oignon haché
¼ tasse Céleri en dés
4 Pommes de terre moyennes, en dés
4 tasses Eau chaude
1 453 g Boîte de tomates à l'étuvée
1 tasse Carottes en dés
2 c. à thé Sel
¼ c. à thé Poivre
1 c. à soupe Sauce Worcestershire
2 c. à soupe Xérès sec, facultatif

1. Coupez le poisson en morceaux et retirez les arêtes. Aspergez de jus de citron. Couvrez et réfrigérez.
2. Faites dorer le bacon dans le récipient de cuisson sur feu moyen (cuisinière) jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égouttez sur du papier absorbant, réduisez en miettes et mettez de côté.
3. Faites sauter l'oignon et le céleri dans la graisse dégagée par le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférez le récipient de cuisson au socle chauffant en vous munissant de maniques. Ajoutez les pommes de terre, l'eau, les tomates, les carottes, le sel et le poivre dans le récipient de cuisson. Mélangez. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) de 4 à 5 heures ou sur « HI » (élevé) de 2 à 3 heures.
4. Égouttez le poisson. Ajoutez le poisson, la sauce Worcestershire et le xérès dans le récipient de cuisson. Faites mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le poisson se détache facilement avec une fourchette. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service. Garnissez de bacon en miettes.

Ragoût de Bœuf à L'Allemande

1½ livre (.7kg) Bloc d'épaule de bœuf, coupé en dés de 5.8cm
2 c. à soupe Farine
½ c. à thé Sel de céleri
¼ c. à thé Ail en poudre
½ c. à thé Gingembre en poudre
¼ c. à thé Poivre
1 livre (.5kg) Boîte de tomates entières, égouttées
2 tasses Carottes coupées en fines rondelles
¼ tasse Xérès
¼ tasse Mélasse
¼ tasse Raisins secs

1. Placez les morceaux de bœuf dans le récipient. Dans un petit bol, combinez la farine, le sel de céleri, l'ail en poudre, le gingembre moulu et le poivre. Saupoudrez sur le bœuf.
2. Dans un bol, combinez les tomates, les carottes, le vin et la mélasse. Versez sur le bœuf.
3. Couvrez le récipient et placez le récipient sur le socle. Faites mijoter sur « LO » (faible) de 6 à 8 heures ou jusqu'à la fin de la cuisson. Ajoutez les raisins secs 30 minutes avant de servir. Baissez le feu à le maintien au chaud « WM » pour le service.

Curry au Fromage

2 283g Paquets de brocolis hachés surgelés, partiellement dégelés
3 tasses (¾ livre) de jambon, dinde ou poulet cuits en dés
1 311g Boîte de soupe au cheddar condense
1 tasse Eau
½ tasse Assaisonnement à salade ou mayonnaise
¼ tasse Oignon finement haché
1 c. à soupe Jus de citron
½ c. à thé Poudre de curry
½ tasse Amandes effilées, facultatives

1. Disposez les brocolis uniformément au fond du récipient. Ajoutez le jambon, la dinde ou le poulet
2. Combinez la soupe, l'eau, la mayonnaise, l'oignon, le jus de citron et la poudre de curry dans un petit bol à mélanger; mélangez bien. Versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et laissez mijoter sur « HI » (élevé) pendant 2 heures ou sur « LO » (faible) de 3 à 4 heures jusqu'à ce que les brocolis soient tendres à la fourchette. Au besoin, ajoutez les amandes juste avant de servir. Baissez le feu à maintien au chaud « WM » pour le service. Servez sur du pain grillé ou des biscuits chauds.

Côtes de Porc à la Paysanne avec Pommes et Choucroute

3 livres (1.4kg) Côtes de porc maigres, dégraissées
Sel et poivre
1 453 g Boîte de choucroute, non égouttée
1 Oignon moyen, finement émincé et séparé en rondelles
1 227g Boîte de champignons (tiges et têtes) égouttés
1 grosse pomme ou 2 petites, évidées et coupées en quartiers
¼ tasse Sucre roux
½ c. à thé Graines de céleri

1. Placez le récipient sur la cuisinière (gaz ou électrique) et faites chauffer sur feu moyen. Faites dorer les côtes en plusieurs fois. Salez et poivrez.
2. Remettez toutes les côtes dans le récipient. Disposez en couches la choucroute, l'oignon, les champignons, les quartiers de pommes et le sucre roux sur les côtes. Saupoudrez de graines de céleri.
3. Placez le récipient sur son socle, couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) de 7 à 9 heures ou sur « HI » (élevé) de 3 à 4 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Gâteau de Carottes

2 tasses Farine
2 tasses Sucre
1 c. à thé Bicarbonate de soude
1 c. à thé Sel
1 tasse Huile végétale
4 Œufs
3 tasses Carottes râpées
1 c. à thé Cannelle

1. Huilez le fond d'un moule à cake de 22,8 cm x 12,7 cm ou 20,3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur « HI » (élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez l'huile végétale et mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient humectés. Ajoutez les œufs un à un, en fouettant bien après l'ajout de chacun. Mélangez les carottes râpées et la cannelle jusqu'à obtention d'un mélange uniforme. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur « HI » (élevé) pendant 2 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Servez avec du fromage à la crème, selon votre goût. Donne un gâteau de 1½ livre (.7kg).

Cake aux Airelles Rouges et Aux Noix

2 tasses Airelles rouges fraîches ou surgelées (226 g)
½ tasse Noix
2 tasses Farine
1 tasse Sucre
1½ c. à thé Levure chimique
½ c. à thé Bicarbonate de soude
½ c. à thé Sel
6 c. à soupe Beurre ou margarine
1 Œuf
1 c. à soupe Zeste d'orange râpée
½ tasse Jus d'orange

1. Huilez un moule à cake de 22.8 cm x 12.7 cm ou 20.3 cm x 10 cm en utilisant de la graisse végétale hydrogénée solide. Saupoudrez de farine et secouez l'excédent. Placez le récipient couvert sur son socle et préchauffez sur « HI » (élevé) tout en mélangeant les ingrédients.
2. Broyez les airelles et les noix avec la lame épaisse d'un mixeur. Dans un grand bol mélangeur, combinez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez le beurre ou la margarine en dés pour former un mélange grossier. Creusez un puits dans le mélange et ajoutez l'œuf, le zeste d'orange et le jus d'orange. Fouettez seulement jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent. Ajoutez les airelles et les noix. Mélangez intimement. Versez la pâte dans le plat. Placez le plat dans le récipient.
3. Couvrez et faites cuire sur « HI » (élevé) pendant 3 heures. Ne retirez pas le couvercle durant tout ce temps. Pour vérifier si le gâteau est cuit à la fin de la durée de cuisson recommandée, insérez la lame d'un couteau en plusieurs endroits, y compris au centre. Si la lame ressort propre, il est cuit. Si la pâte colle à la lame, poursuivez la cuisson par intervalles de 15 minutes. Démoulez le gâteau et laissez refroidir sur la grille. Donne un cake de 1½ livre (.7kg).

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantit ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelle que façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés.** Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuille patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connus: ____

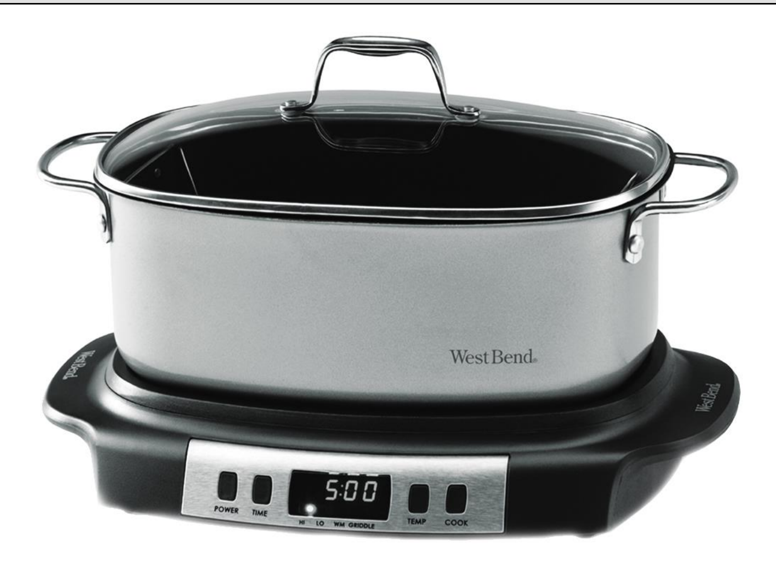
Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):______________________

L5800B 04/15 Une Marque de Focus Products Group International, LLC.
Imprimé en Chine



OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.) VERSATILITY™

Manual de Instrucciones



Registre este y otros productos Focus Products Group International a través de nuestro sitio web: **www.registerfocus.com**
No se requiere registrar el producto para activar la garantía.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

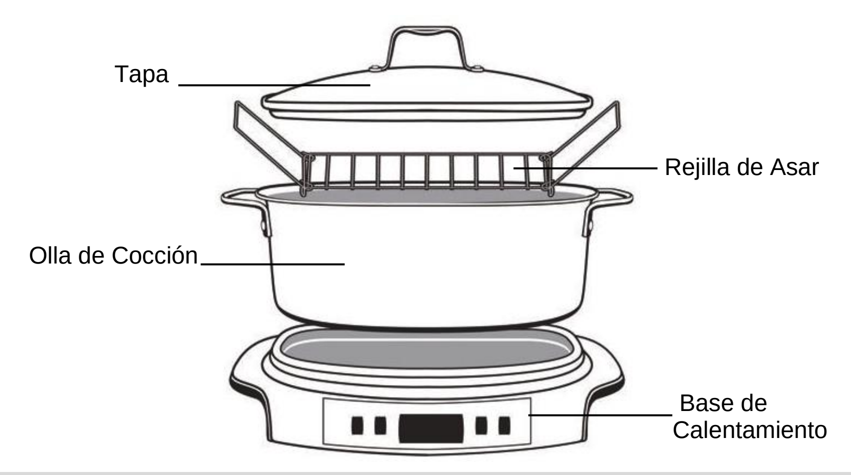
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Debe estarse muy pendiente de los niños cuando se use un artefacto electrodoméstico sea usado por ellos o cerca de ellos.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede ser causa de fuego, descargas electricas, o lesiones personales.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato electrodoméstico, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchufe del tomacorriente.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Podría haber accesorios dentro del material de empaque.

Antes de utilizarse, lávese la olla de cocción, la tapa y la rejilla de asar según las indicaciones en la sección "Limpieza de la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™" de este manual. Pásele un paño húmedo al acabado anti-adherente de la base de calentamiento de la olla de cocimiento lento y luego séquelo.

COMO USAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.) VERSATILITY™



Para Utilizarla como una Olla de Cocimiento Lento:

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos dentro de la olla de cocción, tape la olla y colóquela sobre la base de calentamiento. Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de la cocimiento lento, coloque la olla de cocción directamente sobre una estufa a calor medio. Una vez se hayan dorado o cocido los alimentos, transfiera la olla de cocción a la base de calentamiento. **NOTA:** En la olla de cocción utilice solamente utensilios de cocinar plásticos, de goma, de madera o no metálicos. El uso de utensilios de cocina metálicos rayará la superficie anti-adherente.
3. Conecte el cordón eléctrico a la base y luego enchúfelo a un tomacorriente de 120 V CA **solamente**. La base de calentamiento sonará un bip al enchufarse. Nada se mostrará en la pantalla hasta que el botón de encendido "POWER" sea pulsado.
4. Pulse el botón de encendido/apagado "POWER." Se mostrará "SEL" y se indicará el ajuste de temperatura "LO" (baja) con una luz centellante. Si no selecciona un ajuste dentro del lapso 5 cinco segundos, la olla de cocimiento lento seleccionará por omisión el ajuste "LO" (baja), de 9 horas.

5. Pulse “TEMP” (temperatura) para seleccionar la temperatura alta “HI,” la temperatura baja "LO," (baja) para mantener caliente "WM" o para asar a la plancha "Griddle.” **Nota:** Solamente los ajustes "HI" (alta) o "LO" (baja) están disponibles para tiempos de cocción programados. Siempre que se pulse el botón "TEMP," (temperatura) se reajustará el tiempo en el valor preestablecido para dicho ajuste. “LO,” 9 horas y “HI,” (alta) 5 horas.
6. Pulse el botón "TIME" (tiempo) para desplazarse al tiempo de cocción deseado. No se puede programar la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™ para que cocine por más de 12 horas. **Nota:** El tiempo puede ser ajustado entre 1 y 12 horas. El temporizador comienza con el tiempo preestablecido; pulse el botón "TIME" (tiempo) más allá de las 12 horas para regresar a 1 hora.
   - Una vez ajustado, el temporizador indicará la cuenta regresiva en minutos. Si el botón "TIME" (tiempo) es pulsado en cualquier momento, el tiempo se incrementará hasta la siguiente hora entera, y de allí en adelante se incrementará en incrementos de 1 hora.
7. Pulse "COOK" (cocinar) para comenzar el ciclo de cocción. Si el botón "COOK" (cocinar) no ha sido presionado en el lapso de 5 segundos, la base sonará bip 5 veces, indicando que esta ha comenzado el ciclo de cocción. Al completarse el ciclo de cocción, el programa se moverá al ajuste para mantener caliente "WM" y el temporizador comenzará a contar desde cero para indicar el tiempo que ha transcurrido en dicho ajuste. Nota: El ajuste "WM" para mantener en caliente se apagará automáticamente tras 24 horas de calentamiento.
8. Pulse el botón "POWER" (encendido/apagado) para apagar el artefacto. El pulsar el botón "POWER" (encendido/apagado) en cualquier momento durante el ciclo de cocción, o mientras esté en el ajuste "WM" de mantener caliente, apagará el artefacto. Todos los ajustes serán restablecidos a su valor predeterminado al volverse a encender el artefacto. Ningún ajuste previo es guardado al apagarse la Olla de Cocimiento lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™.
9. La base de la olla de cocimiento lento ofrece ajustes de temperatura para mantener caliente "WM," para calor bajo "LO," para calor alto "HI" y para asar a la plancha “GRIDDLE.” El ajuste para mantener caliente "WM" deberá utilizarse solamente para mantener calientes los alimentos cocidos antes de servirlos, mientras que los ajustes de calor bajo y alto, “LO” y “HI,” deben utilizarse para la cocción en sí de los alimentos. **NOTA:** NO UTILICE EL AJUSTE DE MANTENER CALIENTE "WM" PARA LA COCCIÓN EN SÍ DE ALIMENTOS CRUDOS PUESTO QUE LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO NO SE CALENTARÁ LO SUFICIENTE PARA COCINAR LOS ALIMENTOS. NO UTILICE EL AJUSTE PARA ASAR A LA PLANCHA "GRIDDLE" PARA EL COCIMIENTO LENTO PUESTO QUE LOS ALIMENTOS QUEDARÁN SOBRECOCIDOS.
10. Seleccione el ajuste de calor y cocine los alimentos durante el tiempo recomendado por la receta. Como pauta general, la mayoría de las combinaciones de carnes y vegetales requerirán 7 a 10 horas de cocción en el ajuste "LO" (baja) o 4 a 6 horas de cocción en el ajuste "HI" (alta). Las carnes quedarán más tiernas al cocinarse durante un mayor tiempo al ajuste de temperatura menor. Evite retirar la tapa mientras esté cocinando a fuego lento puesto que ello incrementará el tiempo de cocción debido a la pérdida de calor. Retire la tapa solamente cuando sea necesario para agitar ocasionalmente o para agregar ingredientes.

Para Utilizarse como Plancha de Asar:

La base de calentamiento puede utilizarse como una plancha de asar de uso liviano.

1. Pulse el botón “TEMP” (temperatura) hasta seleccionar "GRIDDLE" (plancha de asar). Pulse el botón “COOK" (cocinar) para encender la plancha de asar, o espere 5 segundos, y la base hará bip 5 veces, indicando que el ajuste “GRIDDLE" (plancha de asar) ha sido seleccionado y que la plancha ha comenzado a calentarse. Para óptimos resultados, precaliente la base durante 8-10 minutos, y luego cocine los alimentos hasta el grado de cocción deseado. Sírvase consultar la “Guía de Temperaturas" más abajo. La base de calentamiento sólo sirve como una plancha de asar de uso liviano. El ajuste “GRIDDLE” (plancha de asar) JAMÁS deberá ser utilizado como un ajuste para cocimiento lento.
2. Al terminarse de cocinar los alimentos, pulse “POWER” (encendido/apagado) para apagar el artefacto. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente, y permita que se enfríe por completo. Siga las instrucciones de limpieza en la sección “Limpieza de la Olla de Cocimiento Lento 6 Qt. (5.7Lt.) Versatility™" de este manual.

   Nota: El temporizador no puede utilizarse en este ajuste, y en ningún momento se cambiará a la posición de mantener caliente “WM." La plancha permanecerá encendida indefinidamente hasta que se pulse el botón “POWER” (encendido/apagado) de apagado/encendido, o el artefacto sea desenchufado.

No golpee utensilios contra el recipiente o el borde de la tapa. La tapa de vidrio podría resquebrajarse como resultado de ello.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de expansión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

Cuidado y Uso de la Bolsa Aislada de Transporte (si está incluida):

- Los alimentos no deberá mantenerse en la bolsa de transporte aislada durante más de 2 horas las para evitar el deterioro de los mismos.
- No llene el recipiente de cocción de más puesto para evitar el derrame.
- Al retirar la tapa desde los alimentos calentados, tenga cuidado pues se podría formada una condensación debajo.
- La bolsa aislada de transporte debe cerrarse por completo y transportarse nivelada para ayudar a reducir las fugas o derrames.
- No coloque la bolsa de transporte en horno.
- No enchufe el artefacto en un tomacorriente mientras la olla eléctrica de cocción lenta esté aún en la bolsa de transporte.

Para Utilizarse:

1. Abra la cremallera de la bolsa de transporte y abra. Coloque las correas internas con una en el frente y la otra en la parte posterior.
2. Desenchufe el cordón eléctrico de la base de calentamiento de la olla de cocción lenta, dóblela y colóquela en la bolsa de transporte detrás de la correa posterior. No se olvide de incluir el cordón eléctrico.
3. Coloque la base de calentamiento en la bolsa de transporte, el recipiente de cocción sobre la base y la tapa de vidrio de la olla sobre.

4. Al fijar la olla de cocción lenta, con cuidado levante la correa posterior sobre la olla de cocción lenta, asegurándose de pasar a través de la manija de la tapa. Levante la correa delantera, inserte el clip en la ranura de la correa posterior y amarre bien la olla de cocción lenta en la bolsa de transporte.
5. Cierre la cremallera de la bolsa. Lleve las asas exteriores alrededor de la bolsa y fíjelas con la correa de Velcro.

Guía de Temperaturas

Asegúrese de cocinar los alimentos a las temperaturas seguras recomendadas. Siempre verifíquelas con un termómetro de carne para asegurarse de que el centro esté completamente cocinado.

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140°F/60°C
	Término Medio	160°F/71°C
	Bien Cocido	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresco	170°F/76°C
	Ahumado	160°F/71°C
	Enlatado	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Ternera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

Consejos Prácticos

- Muchas de sus recetas favoritas que cocina regularmente en la estufa o cocina puede prepararlas en su olla de cocimiento lento, tras hacer ligeros cambios. He aquí algunos puntos importantes que debe recordar.

Cantidad de Líquido: Debido a que durante la cocimiento lento se evapora poca humedad, reduzca a la mitad la cantidad de líquido que se indica en la receta (1 taza de líquido es suficiente para la mayoría de las recetas). Para recetas de sopas, agregue en la olla todos los ingredientes excepto el agua o el caldo; agregue líquido, pero sólo lo suficiente como para cubrir los ingredientes.

Cantidad de Aliño: Reduzca la cantidad de aliño en proporción a la cantidad de líquido. Use hierbas y especias con hojas enteras en vez de molidas o en polvo.

Carne a Fuego Lento: Los cortes de carne menos blandos y de menor costo se cocinan mejor a fuego lento que los cortes de mejor calidad. Elimine el exceso de grasa antes de cocer la carne a fuego lento. Puede dorar la carne en la olla de cocción en una estufa o cocina antes de cocerla a fuego lento.

Verduras a Fuego Lento: Agregue las verduras parcialmente congeladas, verduras chinas y champiñones frescos durante la última hora de cocción. Las verduras de sabores fuertes tales como espinacas, berenjenas, quimbombó y col rizada deben precocerse antes de agregarlas a la olla. Reduzca la cantidad de cebolla que usa en las recetas, ya que su sabor se intensifica durante la cocción. En la mayoría de los casos, las verduras crudas tardan más en cocerse que las carnes, ya que el líquido no hierve, sino que se somete a una cocimiento lento.

Cocción Lenta de Carnes y Verduras Crudas: La mayoría de las carnes y verduras crudas requieren al menos 4 a 6 horas de cocción en el ajuste “HI” ó 7 a 10 horas en el ajuste “LO.”

Cocción Lenta de Pescados y Mariscos: Los mariscos y pescados crudos o deshelados se desmenuzan por sí solos tras largas horas de cocción. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir y cocine en el ajuste “HI.”

Cocción Lenta de Leche, Crema Dulce o Agria y Queso: Debido a que la leche, la crema agria y el queso natural se desintegran durante las horas de cocción prolongadas, agregue estos ingredientes justo antes de servirlos o sustitúyalos por sopas de crema condensada enlatadas o leche evaporada. El queso procesado tiende a dar mejores resultados que el queso envejecido.

Arroz y Fideos: Pueden cocerse por separado o agregarse crudos durante la última hora de cocción. Si los agrega crudos, cerciórese de que la olla contenga al menos 1 a 1½ tazas de líquido y cocine en el ajuste “LO” (bajo) o más alto.

Bolas de Masa: Pueden cocerse en caldo o salsa de carne en el ajuste “HI” (alta). Agréguelas en cda. sobre el caldo o la salsa a fuego lento. Cocine con la olla tapada durante 30 minutos.

Espesamiento de Jugos para Salsas de Carne: Para espesar el jugo, agregue 2 a 3 cda. de tapioca de cocción rápida al principio, o espese el jugo después de la cocción agregando una pasta suave hecha de 2 a 4 cucharadas de maicena o harina y ¼ taza de agua. Hierva en el ajuste “HI” (alto). Los alimentos sólidos pueden retirarse primero.

- **No Retire la Tapa Durante la Cocción:** Para conservar el calor, la humedad y el sabor del alimento, no destape la olla durante la cocción, a menos que deba hacerlo para agregar ingredientes.
- **Uso de Utensilios de Cocina en el Acabado Anti-adherente:** Use utensilios de plástico, caucho y madera en el acabado anti-adherente. No use utensilios metálicos con bordes filosos (tenedores, cuchillos, moledores) ya que podrían rayar el acabado.
- **Uso de la Olla de Cocción en la Hornilla de una Estufa:** La olla de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse para cocinar en una estufa. Coloque el recipiente sobre una estufa grande. Utilice calor medio a bajo. El uso de calor bajo a medio prevendrá que los alimentos se cocinen de más, reduce el salpicado y ayuda a retener los jugos naturales. No utilice temperaturas altas excepto para llevar los líquidos al hervor. Si se está cocinando en una cocina de gas, no permita que la llama se extienda por los lados de la olla de cocción. SIEMPRE UTILICE GUANTES TÉRMICOS AL UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN Y TAPA EN UNA ESTUFA
- **Cocción de las Carnes:** Al cocinar carnes, precaliente la olla de cocción vacía en calor medio a medio-bajo durante 2 a 3 minutos o hasta que una gota de agua chisporrotee en la olla. Para prevenir que se peguen las carnes magras, quizás desee agregarle una pequeña cantidad de aceite de cocina. Agregue la carne y dore al gusto. Tape la olla de cocción y reduzca el calor a calor bajo para cocinar en la estufa O transfiera la olla de cocción a la base de calentamiento y cocine con el ajuste deseado. El tiempo más corto de cocción se obtendrá con el ajuste "HI" de alta temperatura.
- **Uso de la Olla de Cocción en el Horno:** La olla de cocción (sin la base de calentamiento) puede utilizarse en un horno convencional o de convección hasta temperaturas precalentadas de 350°F/177°C. La olla de cocción puede taparse con papel de aluminio al usarse en el horno. SIEMPRE UTILICE GUANTES TÉRMICOS AL UTILIZAR LA OLLA DE COCCIÓN EN EL HORNO.
- NO UTILICE LA OLLA DE COCCIÓN EN UN HORNO DE MICROONDAS, SOBRE UNA FOGATA O DEBAJO DE UNA PARRILLA DE HORNO A FIN DE EVITAR DAÑOS A LA OLLA O AL HORNO.

- **Uso de la Rejilla de Asar:** La olla de cocimiento lento incluye una pequeña rejilla de alambres para asar carnes y aves. Para utilizar la rejilla, simplemente colóquela en el fondo de la olla de cocción y coloque el asado, pollo o jamón sobre la misma. Agregue una pequeña cantidad de líquido a la olla de cocción antes de comenzar a cocinar. Si lo desea, puede dorar la carne en la misma olla de cocción sobre una estufa antes de comenzar a asarla. La rejilla también puede utilizarse para cocer al vapor vegetales frescos como brócoli y mazorcas de maíz. Agregue una taza de agua a la olla de cocción para cocer los vegetales al vapor. Cocine sobre una estufa a calor medio a medio-bajo o sobre la base de calentamiento con el ajuste "HI" (alta) hasta el grado de cocción deseado.
- **Pan, Pasteles y Postres:** Utilice un molde de pan de 8 x 4 pulgadas (20.3 x 10.1cm) o a 9 x 5 pulgadas (22.9 x 12.7cm). Coloque la rejilla de asar dentro del molde antes de colocar el molde de pan. **Asegúrese de que el molde encaje completamente dentro de la olla de cocción antes de mezclar cualquier ingrediente.** Para prevenir que la condensación gotee sobre los alimentos mientras se estén horneando, coloque una doble capa de toallas de papel y una sola capa de papel de aluminio encima de la olla de cocción. Cubra y hornee de acuerdo a la receta.

COMO LIMPIAR LA OLLA DE COCIMIENTO LENTO 6 QT. (5.7LT.) VERSATILITY™

1. Pulse el botón de “POWER” (encendido/apagado) para apagar el artefacto. Desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que el artefacto entero (base, olla de cocción, rejilla, tapa) se enfríe antes de limpiarlo. Coloque la olla de cocción y la tapa sobre una superficie seca protegida contra el calor para que se enfríen gradualmente. **NOTA: No vierta agua fría sobre la tapa de vidrio caliente puesto que esta podría rajarse o hacerse añicos si se enfría de manera repentina.**
2. Limpie la base de calentamiento y el cordón eléctrico con un paño húmedo.
3. La olla de cocción, la rejilla y la tapa de vidrio pueden lavarse a mano utilizando agua tibia jabonosa o pueden lavarse en el lavavajillas. Si se lavan en el lavavajillas, evite el contacto entre las partes para prevenir cualquier daño. No utilice esponjas de metal abrasivas o limpiadores puesto que pueden causar daños. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido con vinagre destilado. Vuelva a lavar con agua tibia y jabonosa, enjuague y seque.

Limpieza de la Base de Calentamiento: Siempre desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente y permita que la base se enfríe por completo antes de limpiarla. Con una cuchara o jeringa, saque cualquier grasa que se haya acumulado sobre la superficie de la plancha de asar. Con toallas de papel, elimine el residuo de aceite en la base. Limpie el acabado anti-adherente con un paño o una esponja de nylon (recomendada para usarse en acabados anti-adherentes) mojados con agua jabonosa. Limpie el acabado a fondo pasando varias veces un paño limpio y húmedo sobre la base para eliminar cualquier residuo de jabón.

Si se formase una película pegajosa de aceite sobre el acabado anti-adherente, pásele un paño seco para eliminarlo. Si este residuo no se elimina, se pegará al acabado al recalentarse y será imposible eliminarlo.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

Sopa de Res con Verduras

1½ lbs (.7kg) de Huesos de Res para Sopa o 1 libra (.5kg) de Costilla de Res
1½ Qt. (1.4 L) Agua
1 cdta. de Sal
¼ cdta. de Pimienta
2 Zanahorias picadas
2 Palitos de apio picados
2 Papas peladas y picadas
1 Cebolla pequeña picada
1 Hoja de laurel
1 lata de 16 oz (.5 L) de tomates enteros sin drenar

1. Coloque en la olla de cocimiento lento los huesos para sopa, el agua, la sal, la pimienta, las zanahorias, el apio, las papas, la cebolla y la hoja de laurel. Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 6 a 7 horas.
2. Retire los huesos y deje que se enfríen un poco. Quite la carne de los huesos y vuelva a ponerla en la sopa con los tomates. Tape la olla y cocine a fuego lento una hora más. Si lo desea, puede agregar fideos o cebada.

Asado de Cerdo a las Hierbas

1 cdta. de Sal
1 cdta. de Tomillo
½ cdta. de Salvia
½ cdta. de Clavos de especia molidos
4-5 lbs (1.8-2.3kg) de Asado de cerdo
1 cdta. de Cáscara de limón rallada
4 Dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
2 cda. de Agua - optativo
2 cda. de Maicena, optativo

1. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo.
2. Coloque el asado en la olla de cocimiento lento. Tápela y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 7 a 9 horas o “HI” (alto) durante 4 a 5 horas. Antes de servir, inserte un termómetro para carne en el asado para cerciorarse de que la temperatura interna sea de 170°F/77°C o más alta. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de cortarlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva 2 cucharadas de maicena en 2 cucharadas de agua. Revuelva lentamente los jugos en el ajuste “HI” (alto) hasta que alcancen el espesor que desee.

Bistec al Pimiento

1½ lbs (.7kg) de Bistec redondo cortado en tiras delgadas
1 Diente de ajo picado
1 taza de Cebolla picada
½ cdta. de Sal
¼ cdta. de Pimienta
¼ cdta. de Jengibre
1 cdta. de Azúcar
½ taza de Salsa de soya
1 Pimiento verde grande cortado en tiras delgadas
4 Tomates, cortados en octavos, o 1 lata de 1 lb. (.5kg) de Tomates enteros sin drenar
1 lata de 1 lb (.5kg) de Brotes de soya drenados
1 cda. de Maicena
½ taza de Agua fría

1. Dore el bistec en la olla de cocimiento lento a fuego mediano sobre la estufa o cocina. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento.
2. En un recipiente combine el ajo, la cebolla, la sal, la pimienta, el jengibre, el azúcar y la salsa de soya. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 6 a 8 horas o “HI” (alto) durante 4 a 5 horas.
3. Agregue el pimiento verde, los tomates y los brotes de soya, revuélvalos para mezclarlos bien. Cocine a fuego lento una hora más. Justo antes de servir, aumente la temperatura al ajuste “HI” (alto). Combine la maicena y el agua. Agregue la mezcla gradualmente al bistec, revolviéndola hasta que quede espesa. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

Pecho de Res Curado y Col

3 - 4 lbs (1.4-1.8kg) de Pecho de res curado
1 Cebolla mediana rebanada
½ cdta. de Semilla de apio
½ cdta. de Mostacilla
1 diente de Ajo picado
1 hoja de Laurel agua
1 col Pequeña cortada en tajadas

1. Coloque en la olla de cocimiento lento el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne (aproximadamente 4 tazas). Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 7 a 9 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en el ajuste “LO” (bajo). Elimine los líquidos y especias de la cocción.

Nutritiva Sopa de Pollo con Fideos

2 lbs (.9kg) de trozos de pollo sin piel si lo desea
5 tazas de Agua
1 Cebolla mediana picada
4 Zanahorias cortadas en trocitos de ½ pulgada
4 Palitos de apio cortados en trocitos de ½ pulgada
1 lata de 16 oz (.5L) de Tomates enteros cortados en trozos
1 cda. de Caldo de pollo instantáneo
1 cda. de Perejil picado
1 cdta. de Sal
½ cdta. de Hojas secas de romero
¼ cdta. de Pimienta
1 taza de Fideos finos de huevo sin cocer

1. Combine en la olla de cocimiento lento todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 6 a 8 horas o “HI” (alto) durante 3 a 4 horas o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
2. Retire los trozos de pollo de la olla y apártelos para que se enfríen un poco. Aumente la temperatura al ajuste “HI” (alto) y agregue los fideos revolviéndolos para mezclarlos bien. Tape la olla y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Mientras tanto retire de los huesos la carne de pollo y córtela en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la olla para calentarla a medida que los fideos terminan de cocerse. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

Chile

1½ lbs (.7kg) de Carne molida
1 taza de Cebolla picada
1 taza de Pimiento verde picado
1 Diente de ajo picado
1 lata de 28 oz. (.8kg) de tomates enteros sin drenar
1 lata de 16 oz (.5L) de Frijoles rojos sin drenar
1½ cda. de Chile en polvo
1 cdta. de Sal
1 cdta. de Comino molido
½ cdta. de Pimiento

1. Dore a fuego mediano la carne molida con la cebolla y el pimiento verde en la olla de cocimiento lento sobre una estufa o cocina. Elimine el exceso de grasa.
2. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 7 a 8 horas. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

Sopa de Pescado

2 lbs (.9kg) de Filete de pescado fresco o congelado (abadejo, perca, bacalao, lenguado)
2 cda. de Jugo de limón
4 Rebanadas de tocino
1 taza de Cebolla picada
¼ taza de Apio cortado en cubos
4 Papas medianas cortadas en cubos
4 tazas de Agua caliente
1 lata de 16 oz (.5L) de tomates cocidos
1 taza de Zanahorias cortadas en cubos
2 cdta. de Sal
¼ cdta. de Pimienta
1 cda. de Salsa Worcestershire
2 cda. de Jerez seco, optativo

1. Corte el pescado en trozos grandes y retire las espinas. Agregue el jugo de limón. Cúbralo y refrigérelo.
2. Fría el tocino en la olla de cocción a fuego mediano sobre la estufa o cocina hasta que quede crujiente. Drénelo en toallas de papel, desmenúcelo y apártelo.
3. Saltee la cebolla y el apio en el jugo del tocino hasta que queden dorados. Use los tomaollas y transfiera la olla a la base de calentamiento. Agregue a la olla de cocción las papas, el agua, los tomates, las zanahorias, la sal y la pimienta. Revuelva para combinarlos. Tape la olla y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 4 a 5 horas o “HI” (alto) durante 2 a 3 horas.
4. Drene el jugo de limón del pescado. Agregue el pescado, la salsa Worcestershire y el jerez a la olla de cocción. Cueza a fuego lento durante 1 hora o hasta que el pescado pueda descamarse con el tenedor. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Aderece con tocino desmenuzado.

Puchero de Res Alemán

1½ lbs (.7kg) de Asado de res, cortado en cubos de 2 pulgadas (5.8cm)
2 cda. de Harina
½ cdta. de Sal de apio
¼ cdta. de Ajo en polvo
½ cdta. de Jengibre molido
¼ cdta. de Pimienta
1 lata de 1 lb (.5kg) de Tomates enteros sin drenar
2 tazas de Zanahorias rebanadas finas
¼ taza de Jerez de cocina
¼ taza de Melaza negra
¼ taza de Pasas

1. Coloque la carne en la olla. En un recipiente pequeño combine la harina, la sal de apio, el ajo en polvo, el jengibre molido y la pimienta. Espolvoréelos sobre la carne
2. En un recipiente combine los tomates, las zanahorias, el jerez y la melaza. Vierta la mezcla sobre la carne
3. Tape la olla y colóquela en la base. Cueza a fuego lento en el ajuste “LO” (bajo) durante 6 a 8 horas o hasta que este listo. Agregue las pasas 30 minutos antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Sirva sobre fideos calientes.

Guiso de Cueso al Curry

2 paquetes de 10 oz. (.3L) de Brócoli picado congelado, parcialmente deshelado
3 tazas de (¾ de libra, .3kg) Jamón, pavo o pollo cocidos y cortados en cubos
1 lata de 11 oz. (.3L) de Sopa condensada de queso cheddar
1 taza de Agua
½ taza de Mayonesa o aderezo para ensalada
¼ taza de Cebolla picada fina
1 cda. de Jugo de limón
½ cdta. de Curry en polvo
½ taza de Almendras partidas, optativo

1. Coloque el brócoli uniformemente en el fondo de la olla. Agregue el jamón, pavo o pollo.
2. En un recipiente pequeño combine la sopa, el agua, la mayonesa, la cebolla, el jugo de limón y el curry en polvo; revuélvalos bien para mezclarlos. Vierta la mezcla en la olla.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cueza a fuego lento en el ajuste “HI” (alto) durante 2 horas o “LO” (bajo) durante 3 a 4 horas hasta que el brócoli esté blando al pincharlo con el tenedor. Si lo desea agregue las almendras justo antes de servir. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir. Sirva sobre tostadas o bollos calientes.

Costillas con Manzanas y Chucrut estilo Americano

3 lbs (1.4kg) de Costillas de cerdo magras estilo americano, sin exceso de grasa
Sal y pimienta
1 lata de 16 oz. (.5L) de Chucrut sin drenar
1 Cebolla mediana, rebanada fina y separada en anillos
1 lata de 8 oz. (.24L) de Tallos y trozos de champiñones drenados
1 Manzana grande o 2 pequeñas, sin corazón y cortada en tajadas
¼ taza de Azúcar rubio
½ cdta. de Semilla de apio

1. Precaliente la olla a fuego lento en una estufa o cocina eléctrica o a gas. Agregue las costillas en lotes para dorarlas. Alíñelas con sal y pimienta.
2. Vuela a poner todas las costillas en la olla. Coloque sobre las costillas el chucrut, la cebolla, los champiñones, las tajadas de manzana y el azúcar rubio. Espolvoree semillas de apio.
3. Coloque la olla en la base, tápela y cocine en el ajuste “LO” (bajo) durante 7 a 9 horas o “HI” (alto) durante 3 a 4 horas hasta que la carne esté blanda. Reduzca la temperatura al ajuste mantener caliente "WM" para servir.

Pastel de Zanahorias

2 tazas de Harina
2 tazas de Azúcar
1 cdta. de Bicarbonato de sodio
1 cdta. de Sal
1 taza de Aceite vegetal
4 Huevos
3 tazas de Zanahoria rallada
1 cdta. de Canela

1. Engrase sólo el fondo de una fuente para hogaza de 9 x 5 (22.9cm x 12.7cm) u 8 x 4 (20.3cm x 10.2cm) pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste “HI” (alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. En un recipiente cierne la harina, el azúcar, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue aceite vegetal y revuelva hasta que todos los ingredientes se humedezcan. Agregue los huevos de uno a la vez, batiendo bien tras agregarlos. Agregue revolviendo las zanahorias ralladas y la canela hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente, coloque la fuente en la olla.
3. Tape la olla y hornee en el ajuste “HI” (alto) durante 2 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pastel. Si el probador sale limpio, significa que el pastel está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pastel de la fuente y enfríelo en la rejilla. Si lo desea, cúbralo a modo de betún con queso crema reblandecido. Rinde un pastel de 1 ½ lb (.7kg).

Pan de Nuez con Arándanos

2 tazas (8 onzas, .24L) de Arándanos frescos o congelados
½ taza de Nueces
2 tazas de Harina
1 taza de Azúcar
1½ cdta. de Polvo de hornear
½ cdta. de Bicarbonato de sodio
½ cdta. de Sal
6 cda. de Mantequilla o margarina
1 Huevo
1 cda. de Cáscara de naranja rallada
½ taza de Jugo de naranja

1. Engrase una fuente para hogaza de 9 x 5 (22.9cm x 12.7cm) u 8 x 4 (20.3cm x 10.2cm) pulgadas con manteca sólida hidrogenada. Espolvoree con harina y elimine el exceso. Coloque la olla tapada en la base y precaliente en el ajuste "HI" (alto) mientras mezcla los ingredientes.
2. Muela los arándanos y las nueces con la cuchilla gruesa de un procesador de alimentos. En un recipiente grande combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue la mantequilla o margarina cortándola para formar una mezcla gruesa. Haga una hendidura en la mezcla y agregue el huevo, la cáscara y el jugo de naranja. Bata sólo hasta que desaparezcan los grumos. Agregue los arándanos y nueces picados. Revuelva hasta obtener una mezcla uniforme. Vierta la mezcla en la fuente. Coloque la fuente en la olla.
3. Tápela y hornee en el ajuste "HI" (alto) durante 3 horas. No retire la tapa por ahora. Para revisar la cocción al concluir el tiempo de horneado recomendado, introduzca un probador de pasteles metálico en diversos lugares incluyendo el centro del pan. Si el probador sale limpio, significa que el pan está cocido. Si la mezcla se adhiere al probador, continúe horneando durante intervalos de 15 minutos. Retire el pan de la fuente y enfríelo en la rejilla. Rinde una hogaza de 1½ libras (.7kg).

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.
Atención: Customer Care Dept.
P. O. Box 53
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:________________________________

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: ___________________________________

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):___________________________

L5800B 04/15 West Bend®, una Marca de Focus Products Group International, LLC.
Impreso en China